

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Indonesia Selamat Sejahtera merupakan suatu perusahaan ekspor yang bergerak di bidang produksi kerupuk ikan dan udang yang terletak di Semarang.
2. Upah karyawan yang diberikan tidak sesuai dengan jam kerja yang ditetapkan, sehingga kesejahteraan karyawan masih kurang.
3. Kapasitas produksi kerupuk ikan dan udang PT. Indonesia Selamat Sejahtera adalah 2 ton kerupuk mentah dan 2 ton kerupuk matang.
4. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan kerupuk ikan dan udang adalah ikan kembung, udang, tepung terigu dan tepung tapioka, sedangkan bahan-bahan pembantunya adalah telur bebek, gula, garam, pengemulsi dan perasa.
5. Tahapan proses pengolahan kerupuk ikan di PT. Indonesia Selamat Sejahtera meliputi proses pembersihan dan pengecilan ukuran ikan dan udang, pembuatan adonan tepung tapioka, pencampuran, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, drying, sortasi, frying dan pengemasan.
6. Jenis bahan pengemas yang digunakan oleh PT. Indonesia Selamat Sejahtera adalah super clear PP (Polypropylene) 80 micron untuk kerupuk mentah, aluminium foil (laminasi) 25x13x3 cm untuk kerupuk matang dan aluminium foil (laminasi) 10x10x3 cm untuk kerupuk broken.
7. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Indonesia Selamat Sejahtera meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi bahan pembantu, sanitasi mesin

dan peralatan, sanitasi pekerja, dan sanitasi lingkungan sudah cukup baik.

8. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. Indonesia Selamat Sejahtera yaitu pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi hingga dihasilkan produk jadi masih perlu ditingkatkan.
9. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Indonesia Selamat Sejahtera berupa limbah padat, cair dan asap atau gas. Limbah telah diolah dengan baik dan aman untuk lingkungan sekitar pabrik.

13.2. Saran.

1. Perlu dilakukan pengujian secara fisik, kimiawi dan biologis pada bahan dasar, proses produksi hingga dihasilkan produk akhir.
2. Perlu ditetapkan parameter yang pasti seperti waktu, suhu dan tekanan pada setiap langkah proses produksi.
3. Kualitas dan kuantitas mesin PT. Indonesia Selamat Sejahtera perlu ditingkatkan.
4. PT. Indonesia Selamat Sejahtera memerlukan genset listrik untuk menghindari berhentinya proses produksi dikarenakan adanya pemadaman listrik.
5. Kedisiplinan para pekerja dalam hal sanitasi perlu ditingkatkan karena pekerja yang mengalami kontak langsung dengan produk.
6. Standar kerupuk seperti kadar air, total mikroorganisme dan cemaran yang ditetapkan PT. Indonesia Selamat Sejahtera perlu diseragamkan dengan SNI kerupuk.
7. Pemberian upah sesuai dengan UMR di kota Semarang yaitu Rp 2.125.000,00 per bulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W., Y. R. Kurniawan, dan A. Haryanto. 2014. Analisis Proses Pengendalian Mutu Produk Kerupuk Ikan “MJ” di UKM “MJ” Kota Tegal, *Prosiding Konferensi dan Seminar Nasional Teknologi Tepat Guna*, Subang.
https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Ju0MOUDrEykJ:https://www.researchgate.net/profile/Wawan_Agustina/publication/304349356_ANALISIS_PROSES_PENGENDALIAN_MUTU_PRODUK_KERUPUK_IKAN_MJ_DI_UKM_MJ_KOTA_TEGAL/links/576c928308ae9bd709960c88/ANALISIS-PROSES-PENGENDALIAN-MUTU-PRODUK-KERUPUK-IKAN-MJ-DI-UKM-MJ-KOTA-TEGAL.pdf+&cd=1&hl=id&ct=clnk&gl=id
- Amertaningtyas, D. 2010. *Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci pada Teknik Buang Bulu yang Berbeda*. Jakarta: Erlangga. 214-219.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. 123-126.
- Astawan, M.W. dan M. Astawan. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademi Pressindo. 99-105.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Kerupuk Ikan-Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan (SNI 2713.3: 2009)*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 245-252.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: UI Press. 156-203
- Daud, M. P. 2004. Rancang Bangun AlatPengering Ikan Teri Kapasitas 12kg/jam. *Jurnal Teknik Simetrika*, 3(3): 255-259.
- Handoko, H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-UGM. 96-103.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Bandung: Penebar Swadaya. 68-72.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. 189-196.

- Krist, H. R. 1992. *Laboratory Manual for The Examination of Water, Waste Water and Soil*. New York: VCH Publishers. 177-183.
- Laksmi, S. B. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius. 34-40
- Makmur, S. 2003. *Biologi Reproduksi, Makanan, dan Pertumbuhan Ikan Gabus (Channa striata Bloch) di Daerah Banjiran Sungai Musi Sumatera Selatan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/7814>.
- Martimore, S dan Carol W. 1998. *HACCP: A Practical Approach*. Maryland: Aspen Publisher, Inc. 61-67
- Mellema, M. 2003. *Mechanism and Reduction of Fat Uptake In Deep-Fat Fried Foods*. Trends and Food Science and Technology. 55: 207-214.
- Salamah, E., Susanti, M.R. dan S. Purwaningsih. 2008. Diversifikasi produk kerupuk opak dengan penambahan daging ikan layur (*Trichiurus* sp.). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* XI(1): 53-64.
- Santoso, Ananda dan Priyanto, S. 1995. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Cetakan Ke-1. Jakarta: PT. Kartika. 115-202
- Soewedo, H. 1983. *Penanganan dan Hukum Tata Lingkungan*. Jakarta: Erlangga. 87-88
- Suprayitno dan Eddy. 2003. *Penyembuhan Luka dengan Ikan Gabus*. Malang: Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. 51-53
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT. Bina Ilmu. 189-193
- Tarwotjo, C. S. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo. 77-83
- Wahyono, R. dan Marzuki. 1996. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta: Penebar Swadaya. 111-112

- Wignjosuebrotto dan Sritomo. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya. 125-129
- Wulandari. 2013. Pengaruh Defatting dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (*Channa Striatta*), *Skripsi*, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. 40-43. <https://media.neliti.com/media/publications/61157-ID-pengaruh-defatting-dan-suhu-ekstraksi-te.pdf>
- Yamit, Z. 2002. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Yogyakarta: Ekonesia. 65-68